

VINI ITALIANI

BIANCHI

FRUTTATO

RIBOLLA CÀ SELVA, FRIULI VENEZIA GIULIA	0.1L / 9 0.75L / 62
ETNA BIANCO „AEDES“ I CUSTODI, SICILIA	0.75L / 74

FRESCO

PASSERINA „FIORI GIALLI“ MADONNABRUNA, MARCHE	0.1L / 8 0.75L / 54
NOSIOLA TOBLINO, TRENTO ALTO ADIGE	0.75L / 68

MINERALE

VERDECA IGP PUGLIA	0.1L / 9 0.75L / 62
SOAVE „MONTESEI“ LE BATTISTELLE, VENETO	0.75L / 78

ROSSI

LEGGERO

UMBRIA „ROSSO DELLA GOBBA“ ORGANIC RAÏNA, UMBRIA	0.1L / 11 0.75L / 74
COLLI PESARESI SANGIOVESE „GAZZA ROSSO“ CANTINA DI SANTE, MARCHE	0.75L / 54
DOLCETTO D'ALBA „ALDO“ ADRIANO, PIEMONTE	0.75L / 54
FRAPPATO ORGANIC BARONE DI PIANOGRILLO, SICILIA	0.75L / 68

ELEGANTE

BARBERA D'ALBA ADRIANO, PIEMONTE	0.1L / 11 0.75L / 74
ETNA ROSSO „PISTUS“ ORGANIC I CUSTODI, SICILIA	0.75L / 74
VALPOLICELLA „LAUTE“ ADALIA, VENETO	0.75L / 74
BRUNELLO DI MONTALCINO FANTI, TOSCANA	0.75L / 109

POTENTE

NEGROAMARO TORRE GUACETO, PUGLIA	0.1L / 9.5 0.75L / 64
CARIGNANO DEL SULCIS C.P. SANTADI, SARDEGNA	0.75L / 74
PICENO „POLESIO“ ORGANIC PODERI SAN LAZZARO, MARCHE	0.75L / 68
AMARONE „RUVALN“ ADALIA, VENETO	0.75L / 109

ROSÈ

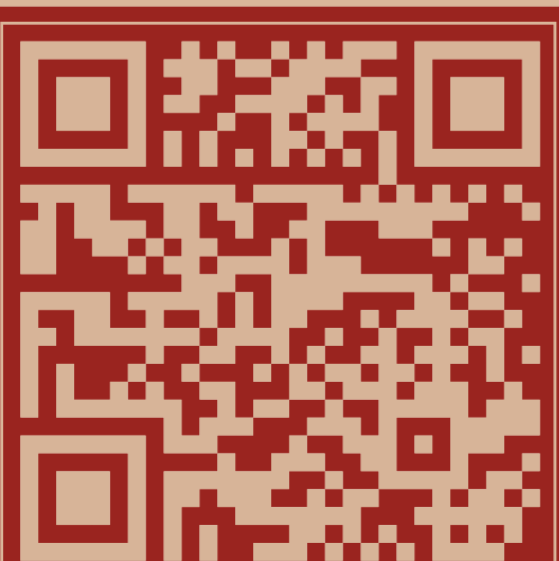
CARIGNANO DEL SULCIS ROSÈ C.P. SANTADI, SARDEGNA	0.1L / 9.5 0.75L / 64
MARCHE ROSATO „PINK FLUID“ FATTORIA LE TERRAZZE, MARCHE	0.75L / 69

ANALCOLICI

LIMONATA / TE FREDDO HOMEMADE	0.5L / 6.5 1L / 12
POLARA ANTICA RICETTA MANDARINO VERDE, ARANCIATA ROSSA, CHINOTTO	0.275L 6

ACQUA A VOLONTÀ

WATER FLATRATE	P.P. 5
WATER AT WILL STILL OR SPARKLING	



FOLLOW US



ALL PRICES ARE GIVEN IN CHF AND ARE INCLUDING VAT. WE ARE HAPPY TO PROVIDE INFORMATION ON ALLERGENIC INGREDIENTS.

RIBELLI



CUCINA POPOLARE

TAGLIERE PICCOLO 15

3 COLD CUTS, SAUSAGES OR CHEESES
CHOSEN BY OUR SALUMIERE,
SERVED WITH HOMEMADE FOCACCIA

HAM & SAUSAGE SERVING

PANCETTA ARROTOLATA 8

MORTADELLA BOLOGNA DOP 8

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE 8

SALAME GENTILE
LEGATO A MANO 8

FINOCCHIONA TOSCANA 8

PROSCIUTTO CRUDO
PARMA DOP - 24 MONTHS 10

PROSCIUTTO
SAN DANIELE DOP - 16 MONTHS 10

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 10



SALUMI E ANTIPASTI

TAGLIERE GRANDE 25

6 COLD CUTS, SAUSAGES OR CHEESES
CHOSEN BY OUR SALUMIERE,
SERVED WITH HOMEMADE FOCACCIA

CHEESE SERVING

MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP 8

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 8

GRANA PADANO RISERVA MANTOVA
- 16 MONTHS 8

PROVOLONE DEL MONACO 8

GORGONZOLA DOP DOLCE 8

PARMIGIANO REGGIANO DOP
- 24 MONTHS 10

CACIOTTA AL TARTUFO 10

PECORINO DI MOLITERNO 10

CAPRINO FRESCO 10

SFIZI

OLIVE ALLA SICILIANA 6

BURRATA SPAZIALE 19
BURRATA PUGLIESE, MARINATED DATTERINI TOMATOES,
RED ONIONS, CAPERS, BASIL PESTO

BATTUTA DEI RIBELLI 28
CLASSIC BEEF TATAR, ROASTED SOURDOUGH BREAD,
SCAMORZA, MARINATED RUCOLA

TORTINO DI PARMIGIANO 14
PARMIGIANO CAKE WITH GREEN ASPARAGUS CREAM,
ROASTED HAZELNUTS

ARANCINO AL BURRO DI ZAFFERANO 14
CLASSIC SICILIAN RICE BALLS, FILLED WITH
MOZZARELLA AND SCARMOZA AND PEA CREAM

ARANCINO AL RAGU DI SALSICCIA 16
CLASSIC SICILIAN RICE BALLS, FILLED WITH
SALSICCIA RAGOUT AND ZUCCHINI CREAM

ZUPPE

ZUPPA DI LEGUMI
DI PRIMAVERA 22

PEAS, BEANS, ZUCCHINI, POTATOES,
ASPARAGUS, POACHED EGG, TRUFFLES

ZUPPA DI
DATTERINO 14

TOMATOES, BUFFALO STRACCIATELLA,
CROUTONS, CELERY, BASIL

APERITIVI

FOCACCIA FATTA IN CASA

WITH ROSEMARY AND GARLIC 7

WITH THREE DIFFERENT DIPS: OLIVE PASTE,
DRIED TOMATO PASTE, PESTO GENOVESE 10

NEGRONI SBAGLIATO 14
MARTINI VERMOUTH,
MARTINI BITTER, PROSECCO

NEGRONI 16
MALFY GIN, MARTINI VERMOUTH,
MARTINI BITTER

AMERICANO 13
MARTINI VERMOUTH,
MARTINI BITTER, SODA

AMALFI SPRITZ 14
COMPANION AMALFI LEMON,
PROSECCO, SODA

SICILIAN SPRITZ 14
COMPANION SICILIAN ORANGE,
PROSECCO, SODA

DESIGNATED DRIVER 12
COMPANION DESIGNATED DRIVER,
ORANGE - NON-ALCOHOLIC -

PIZZA

REGINA MARGHERITA 20 MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE	NERANO 27 MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINI, SCAMORZA, GARLIC
DIAVOLA 23 SALAME PICCANTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE	BUFALA - PIZZA BIANCA 24 BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL PESTO
NAPOLETANA 22 ANCHOVY FILLETS, CAPERS, CHILI, TOMATO SAUCE	TARTUFO 32 TRUFFLE CREAM, PICKLED PORCINI MUSHROOM, BLACK TRUFFLE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
PROSCIUTTO CRUDO 27 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, ROCKET, GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE	PISTACCHI DELL'ETNA 25 ETNA PISTACHIOS, GRANA PADANO, BASIL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TONNO 25 TUNA, CARAMELISED ONIONS, TAGGIASCA OLIVES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE	CACIO E PEPE 21 MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO, BLACK PEPPER
CAPRICCIOSA 28 MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, OLIVES, ARTICHOKES, BASIL, CHAMPIGNONS, TOMATO SAUCE	'NDUJA - PICCANTE! 27 NDUJA DI SPILINGA, BELL PEPPER, CARAMELISED ONIONS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE
CALZONE 27 CLOSED PIZZA WITH MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, SALAMI, PROSCIUTTO, BLACK PEPPER	SCARPARELLO 21 TOMATO, PECORINO, GARLIC

BIRRE ARTIGIANALI

ITALIAN CRAFT BEER

BIRRA ALLA SPINA

TURBINENBRÄU 0.25L / 4.5
„SECCHIELLO“ 0.3L / 5.5

MENABREA

THE ORIGINALS FROM ITALY'S OLDEST BREWERY

BIONDA - PREMIUM LAGER 0.33L / 7.5
MENABREA, PIEMONTE

AMBRATA - PREMIUM AMBER 0.33L / 7.5
MENABREA, PIEMONTE

WEISS - NON FILTRATA
DI FRUMENTO 0.33L / 7.5
MENABREA, PIEMONTE

IPA ALL'ITALIANA

MUNDAKA SESSION IPA 0.4L / 9
CRAK, VENETO

GUERRILLA IPA 0.4L / 9
CRAK, VENETO

NEW ZEALAND, GLUTEN FREE IPA 0.4L / 9
CRAK, VENETO

ITALIAN CRAFT BEER



GARIBALDI 18
ROMAINE LETTUCE, BALSAMIC VINEGAR,
GOAT CHEESE, MUSHROOMS, DATTERINI
TOMATOES, WALNUTS

LA SOLITA RUCOLA 14
ROCKET, BALSAMIC, DATTERINI TOMATOES,
TAGGIASCA OLIVES, PINE NUTS

PANZANELLA 14
TUSCAN BREAD SALAD, TOMATOES,
CUCUMBERS, MARINATED ONIONS,
BASIL

INSALATA DI POLPO 22
SICILIAN PULPO SALAD, OLIVES,
RADISHES, CELERY, LEMON

CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO 44
GRILLED ENTRECÔTE, GREEN SAUCE,
SEASONAL VEGETABLES

INVOLTINO DI PESCE SPADA 34
SWORDFISH INVOLTINI, POTATOES,
ORANGE, GRANA PADANO, ESCARIOL,
DRIED TOMATOES, OLIVES, PINE NUTS

FRITTO MISTO 32
CALAMARI, SQUID, SHRIMP,
CARROTS, ZUCCHINI, EGGPLANT,
LEMON MAYONNAISE

DAL FORNO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 22
GNOCCHI AU GRATIN, TOMATO SAUCE,
GRATED GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

CONCHIGLIONI AL RAGU NAPOLETANO 26
CONCHIGLIONI WITH BEEF AND PORK, TOMATOES, PECORINO

CANNELLONI ALLA NORMA 24
CANNELLONI FILLED WITH EGGPLANT AND RICOTTA,
SERVED WITH TOMATO SAUCE

PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 22

TROFIE AL PESTO MAGGIORATO 24
TROFIE WITH PESTO, GREEN BEANS AND POTATOES

CHITARRINE ALLE VONGOLE 29
„BAGNAUDA“
CHITARRINE, CLAMS,
CREAMY GARLIC SAUCE

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA 26
ORICHIETTE WITH DRIED TOMATOES, GARLIC,
ANCHOVY FILLETS, PARMESAN, CHILI

GIRO PIZZA

VARIOUS PIZZAS TO SHARE, WITH DIFFERENT
TOPPINGS, ACCORDING TO OUR PIZZAIOLO'S CHOICE P.P. 35
PER TABLE, FOR 2 PEOPLE OR MORE

